Bezpłatny dodatek do nr. 38 „Kupca".

Numer 9 **Rocznik II.**

RYBA

PISMO
POŚWIĘCONE ZAGADNIENIOM PRAKTYCZNEGO RYBACTWA ORAZ PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB

ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE
WYDAWANY
PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ W BYDGOSZCZY
POD REDAKCJĄ NACZELNĄ JÓZEFA BOROWIKA

Handel rybny w Polsce na drodze postępu.

Tworzący się w Warszawie Związek handlu rybnego, mający zjednoczyć wszystkich kupców rybnych — ma trudne zadanie przed sobą. Musi udowodnić każdemu zajmującemu się handlem rybą — że obecny stan rzeczy w tej branży nie jest bynajmniej doskonałością i że można, a nawet trzeba dokonać szeregu ulepszeń, przytem częściowo nawet takich, które wymagają wielkiego wspólnego wysiłku. Warszawa — miljonowe miasto — największy ośrodek spożycia ryb w Polsce — posiada taką samą organizację handlową, jaką miała temu lat 10, 20 i dawniej. Rozwój samego miasta i zmiana charakteru ludności po wojnie, ewolucja w dziedzinie metod handlu środkami spożywczemi, a w szczególności rybą — zarówno w handlu hurtowym, jak detalicznym, powstanie nowych wymagań u konsumentów, rozwój nowoczesnych środków komunikacji, postępy chłodnictwa — wszystko to jakby wcale nie istniało. Zaopatrywanie w ryby mieszkańców stolicy odbywa się tak jak dawniej i w porównaniu z organizacją handlu rybnego, nawet w małych miastach europejskich, jest swego rodzaju dziwolągiem.

Trzeba koniecznie, żeby twórcy Związku handlu rybnego w Warszawie, chcąc ułatwić sobie pracę organizacyjną, ogłosili materjały ilustrujące obecny stan handlu rybnego: — charakter pomieszczeń dokąd przychodzą transporty, stan tych transportów, ilości osob zatrudnionych w handlu — a w szczególności wahania cen na ryby oraz statystykę ilości zepsutej ryby. Gdyby te materjały ujrzały światło dzienne — możeby zmiękły zatwardziałe serca przeciwników Związku, twierdzących że w tej dziedzinie już nic niema do ulepszenia i zrobienia!

Warto byłoby też jednocześnie dokonać innej próby nawrócenia kupców rybnych na drogę postępu! Tyle rozmaitych komisyj wysyła się zagranicę —

czyby nie dało się uformować wycieczki kupców rybnych — żeby się mogli przekonać co do istnienia w małych nawet miastach hal rybnych, obfitego używania lodu, wymogów czystości, oraz możności utrzymania stosunkowo niedużej rozpiętości cen.

Sądzimy przytem, że jednocześnie powinna być podjęta planowa akcja za stworzeniem odpowiednich warunków dla egzystencji i pracy racjonalnie zorganizowanych firm handlowych. Bo nie wystarczy sama umiejętność i chęć prowadzenia handlu sposobami nowoczesnemi, trzeba mieć też odpowiednie pomieszczenia, środki lokomocji, możność przechowania ryb w chłodni, użycia taniego lodu i t. p. Tych warunków inicjatywa prywatna sama stworzyć nie potrafi nigdy — i tu winny przyjść z pomocą czynniki samorządowe i rządowe — a w pierwszym rzędzie organizacja własna — społeczna — wspomniany Związek kupców rybnych — reprezentujący sumę interesów rybackich. Mamy na myśli organizację Centralnej hali rybnej w Warszawie — pod zarządem mieszanej spółki o charakterze społecznym — do której należeliby przedstawiciele kupiectwa, miasta, samorządu gospodarczego, oraz zrzeszeń rybackich. Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że zdrowy podział na handel hurtowy i detaliczny oraz normalne funkcjonowanie rozdzielczego aparatu będą możliwe jedynie tylko przy oparciu o sprawnie funkcjonujący aparat takiej centralnej hali, w którejby się odbywały codziennie licytacje nadesłanej ryby i ustalałyby się obowiązujące w obrotach ceny na różne gatunki ryb.

Uregulowanie warszawskiego rynku, — jakkolwiek jest on najbardziej pojemnym w Polsce, stanowi jednak tylko część zagadnienia. Warszawa powinna dać przykład — a według tego wzoru trzeba będzie uregulować stosunki i w innych wielkich ośrodkach handlu rybnego, jak Łódź, Wilno, Białystok, Poznań i Kraków.

Wielkie zadania zarysowują się w tej akcji nietylko przed Związkiem handlu rybnego, ale też przed Związkiem Organizacyj Rybackich, który winien obok kupców zbierać dane co do stanu i potrzeb organizacji zbytu ryb i przyczynić się do sprawnego funkcjonowania mającej powstać Spółki mieszanej, zarządzającej halą i zachęcić ją do prowadzenia komisowej sprzedaży transportów, kierowanych bezpośrednio przez rybaków pod adresem Centralnej Hali Rybnej w Warszawie.

Sprawa organizacji zbytu ryb w Polsce winna koniecznie wejść na tory postępu i wszyscy zainteresowani muszą się do tego przyczynić — rybak, kupiec i konsument — każdy w swoim zakresie!

Spożycie ryb.

Wanda Kwiecińska.

Propaganda spożycia ryb w Wielkiej Brytanji.

Niejednokrotnie już omawialiśmy na łamach „Ryby“ ożywioną działalność Komitetu propagandy spożycia ryb w Niemczech, którego akcją ogarnięta jest większość miast i miasteczek na terenie Rzeszy, skutkiem czego ilość konsumentów stale tam wzrasta. Niezliczona mnogość sposobów i środków propagandowych, jakiemi posługuje się niemiecki Komitet, wzbudza podziw i imponuje zwłaszcza nam, którzy w tej dziedzinie uczyniliśmy dotychczas tak niewiele, że sprawa ta zdaje się wciąż jeszcze leżeć u nas odłogiem. Wszelkie jednak po-

czynania niemieckie na tem polu, jakkolwiek istotnie poważne i godne uwagi, zdają się całkowicie blednąć w porównaniu z działalnością propagandową W. Brytanji, o której sami Niemcy wyrażają się z najwyższem uznaniem, przyznając, że wywiera ogromne wrażenie...... „die britischen Methoden machen einen sehr grossen Eindruck“.....

Imponującą jest zwłaszcza suma kapitałów, jaką rozporządza propaganda brytyjska, a która na nasze stosunki wydaje się wprost zawrotną. Dość powiedzieć, że wydatki związane z propagandą spożycia w W. Brytanji wynosiły w 1929 r. sumę 40.000 f. st., czyli w przybliżeniu 1.720.000 zł. Suma ta została osiągnięta z przymusowego podatku, jakim obłożone są brytyjskie parowce rybackie, na zasadzie potrącania 1 penny (mniej więcej 25 gr.) za każdy funt sterling, uzyskany przy wyładunku wszelkich ryb morskich, za wyjątkiem śledzi, dostarczanych do W. Brytanji. Cała bowiem działalność propagandowa reprezentowana jest przez Związek brytyjskich rederów, posiadających swą siedzibę w Londynie, przyczem liczba udziałowców funduszu propagandowego wynosi 85% pośród 1600 parowców rybackich, stanowiących flotę brytyjską. Sama zaś akcja propagandowa powierzona jest znanej firmie londyńskiej Saward, Baker & Co Ltd., która w porozumieniu ze Związkiem opracowuje metody działania i czuwa nad ich wykonaniem, rozporządzając całym kapitałem.

Wspomniana firma otrzymuje za swoją pracę pewne określone wynagrodzenie, przekazując jednocześnie na dobro Związku rabaty, uzyskane od pism za ogłoszenia w nich zamieszczane. Należy przytem zaznaczyć, że ten rodzaj reklamy jest jednym z najbardziej rozpowszechnionych w W. Brytanji i o ile plakat małą odgrywa rolę w życiu przeciętnego obywatela Zjednoczonego Królestwa, o tyle wszelkie inseraty są nieodzownym czynnikiem w rozwoju życia gospodarczego. W związku z tem ilość pism redagowanych na terenie W. Brytanji jest wprost olbrzymia, a ogłoszenia w nich zamieszczane są istotnie doskonałe, tak pod względem techniki jak i artystycznego wykonania. To też ta forma reklamy pochłania rok rocznie gros funduszu propagandowego, wynosząc mniej więcej 80% przeznaczonej na propagandę sumy.

Rozpatrując bliżej metody brytyjskie, widzimy jak wielką wagę w pierwszym rzędzie przywiązują kierownicy propagandy spożycia do zainteresowania swą akcją kupców detalistów i smażarników rybnych. W myśl tej zasady kampanja 1929 r. i zapoczątkowanie akcji w r. 1930 polegały na wciągnięcie w orbitę swych działań możliwie największej ilości wspomnianych przedsiębiorstw, dostarczając im zawczasu materjał propagandowy w postaci projektów na ogłoszenia, książek kucharskich, luźnych przepisów, artystycznie wykonanych pocztówek, ilustrujących przemysł rybacki i t. p., które załączone do sprawunków, przykuwałyby uwagę klienta. W ten sposób zaopatrzono w roku ubiegłym 14.000 detalistów i 27.000 smażarń. Obecnie Zarząd propagandy spożycia stara się nakłonić wspomniane przedsiębiorstwa do wzięcia udziału w wydatkach, związanych z akcją i w związku z tem rozesłał w początkach roku bież. do kupców detalistów i smażarników ankietę, na podstawie której każdy wpłacający sumę 20 i 10 zł będzie miał prawo otrzymać odpowiednią ilość materjału propagandowego w postaci książek, plakatów i t. p. Według sprawozdań brytyjskich Zarząd otrzymał w końcu kwietnia na 25.000 zapytań 1.500 odpowiedzi, wyrażających gotowość wpłacania oznaczonych składek.

Kuchnia rybna.

Pani Florentyna.

Śledziki polskie na sposób szwedzki.

Mam przed sobą 2 szwedzkie książeczki z przepisami dań rybnych, wydane w Sztokholmie przez Albert Bonniers Förlag. Broszury te, opracowane nadzwyczaj starannie i zawierające 75 stron druku, świadczą wymownie, że propaganda spożycia ryb morskich, rozwijająca się tak pomyślnie w W. Brytanji, Francji i Niemczech, nie jest zjawiskiem obcem na terenie państw skandynawskich. W zrozumieniu bezpośredniej korzyści, jaką przynosi dobra książka kucharska na drodze spopularyzowania tego czy innego artykułu spożywczego, wydawcy szwedzcy zamieścili w wspomnianych książeczkach tak wielką różnorodność i obfitość przepisów, że dla spreparowania samego tylko śledzia znajdujemy zgórą 150 sposobów. Ponieważ ryba ta w postaci małych bałtyckich śledzików (stremlingów) stanowi w miesiącach

jesiennych główną zdobycz naszych rybaków, przez co śmiało może się zaliczać do modnych artykułów obecnego sezonu, podaję z książeczki szwedzkiej kilka przepisów jej przyrządzania. Nie wątpię, że każdy z czytelników, a zwłaszcza czytelniczek niniejszej pogawędki, zechce wypróbować szwedzkie metody kulinarne, chociażby dla zaspokojenia własnej ciekawości w poszukiwaniu nowych wrażeń gastronomicznych.

Śledzik gotowany.

Świeże śledziki oczyścić z wnętrzności i odciąć głowy, pozostawiając mleczko, ikrę i kość grzbietową. Wypłókać starannie w zimnej wodzie, poczem przełożyć do rondla, zalać wodą i gotować na bardzo wolnym ogniu, stale szumując. Dodać do smaku soli, kilka ziarnek pieprzu i parę gałązek koperku. Gotowe stremlingi polać buljonem, w którym się gotowały. Dla podniesienia smaku można zaprawić buljon paru łyżkami mleka lub śmietany z drobno pokrajanym szczypiorkiem.

Śledziki gotowane na parze.

1½ kg. dużych i tłustych stremlingów oczyścić i wypłókać w słonej wodzie, poczem ułożyć warstwami w garnku z następującemi przyprawami: 2 łyżeczki drobnej soli, 10 listków bobkowych, 2 małe łyżeczki białego pieprzu, 10 goździków, 2 cienko usiekane cebule i 1 dużą cytrynę, pokrajaną w plasterki. Zalać wodą zmieszaną pół na pół z octem i wstawić garnek do rondla z zimną wodą. Gotować pod pokrywą najmniej godzinę. Podawać po ostudzeniu jako chłodną przekąskę.

Sałatka majonezowa.

Dwa śledziki oczyścić, wyjąć ości i ułożyć w fajansowem lub ogniotrwałem naczyniu, poczem dodać kilka ziarnek białego pieprzu i skropić obficie octem. Wstawić naczynie do rondla z wodą, przykryć pokrywą i gotować na parze na wolnym ogniu w ciągu godziny. Po ostudzeniu pokrajać na drobne kawałki i ułożyć warstwami z buraczkami i selerami, odgotowanemi w słonej wodzie i pokrajanemi w cienkie paseczki. Oblać sosem majonezowym i ubrać zwierzchu listkami zielonej sałaty, lub gałązkami pietruszki.

Transport i Chłodnictwo.

Feliks May.

Zastosowanie chłodni na statkach rybackich.

W końcu ub. roku flotylla parowców rybackich w Cuxhaven powiększyła się o jeden statek motorowy, zaopatrzony w maszyny chłodnicze, który został ochrzczony mianem „Volkswohl". Wspomniany motorowiec, wybudowany na zamówienie rządowe w stoczni kilońskiej Deutsche Werke A. G., posiada 53 m. długości, 8,75 m. szerokości oraz nośność 500 Br. Reg. Ton i jest największym statkiem-chłodnią z całej niemieckiej floty rybackiej; bogato wyposażony w nowoczesne urządzenia **uchodzi przytem za ostatni wyraz techniki chłodniczej,** posiadając chłodnię skonstruowaną przez firmę Borsig w Berlinie podług udoskonalonego systemu Ottesena. System ten polega na zanurzeniu ryb na 1—2 godziny w rozczynie solnym o temperaturze — 20° C., pod wpływem którego produkt ulega absolutnemu zamrożeniu. Po wydobyciu z rozczynu ryby pokrywają się skorupą lodową, zachowując na długie tygodnie smak i świeżość ryb wydobytych bezpośrednio z wody.

Po wyładowaniu ryby zostają transportowane do chłodni portowych, lub będąc przeznaczone do natychmiastowej sprzedaży, nadają się do przeróbki zupełnie tak samo jak ryby świeże. Cała różnica polega jedynie na tem, że należy je przed użyciem rozmrozić, zanurzając w zimnej wodzie, w której poddane są powolnemu i stopniowemu odmrożeniu, zachowując całkowitą wartość higjeniczną i odżywczą.

Nie ulega więc najmniejszej wątpliwości, że technika chłodnictwa posiada **dla handlu rybnego olbrzymie znaczenie,** a korzyści wynikające stąd dla konsumenta są oczywiste. Zawdzięczając bowiem wspomnianym zabiegom, konsumenci, zamieszkujący najbardziej od wybrzeża morskiego oddalone miejscowości, mogą nabywać towar identyczny pod względem smaku i świeżości co i mieszkańcy nadmorscy, mający możność kupowania ryby wprost z sieci rybackiej.

Z punktu widzenia zaś propagandy spożycia **ryby mrożone stanowią idealny artykuł aprowizacyjny,** gdyż nie ulegając zepsuciu nie narażają kupca na niepowetowane straty, związane częstokroć ze sprzedażą ryb świeżych i jako towar trwały mogą cierpliwie czekać na opornych konsumentów. To też w zrozumieniu zalet ryb mrożonych, Komisja aprowizacyjna Reichstagu wystąpiła jako przerwsza z inicjatywą budowy statku - chłodni, przeznaczając na ten cel imponującą sumę 1 200 000 R. M.

Obecnie, kiedy „Volkswohl" rozpoczął już pracę na morzu, opinja niemiecka wyraża przekonanie, że z chwilą gdy podjęte próby odpowiedzą pokładanym nadziejom, przemysł rybacki

osiągnie w swym rozwoju punkt zwrotny, który zadecyduje o dalszem powodzeniu niemieckiego rybołówstwa dalekomorskiego. Należy bowiem zaznaczyć, że mrożenie ryb na statku stanowi pierwszą próbę w tym rodzaju, przeprowadzoną w Niemczech i nie wyklucza nastręczenia niespodziewanych trudności, które nie wchodzą w rachubę przy zabiegach w portowych chłodniach, stosujących z powodzeniem od paru dziesiątków lat Ottesenowski system mrożenia. Ze względu jednak na szczupłość terenu, jakiem rozporządza statek oraz na kołysanie wywołane ruchem fal morskich, niejednokrotnie bardzo gwałtownych, zabiegi związane z zamrażaniem ryb mogą być znacznie utrudnione.

Niemniej ważnym punktem, nasuwającym fachowcom niemieckim uzasadnione obawy, **jest znaczny koszt budowy i utrzymania statków chłodniczych,** przewyższający niemal trzykrotnie kalkulację stosowaną przy zwykłych dużych parowcach rybackich. Jedynie więc masowe obroty mrożoną rybą morską pozwoliłyby na utrzymanie niskiej ceny rynkowej.

Ze względu na nowość przedsięwziętych prac, próby podjęte na „Volkswohl“ mają być w następstwie porównywane z rezultatami osiągniętemi w tej dziedzinie przez fachowców francuskich, stosujących cokolwiek odmienny system zamrażania ryb. Według informacyj podanych przez Biuletyn Międzynarodowego Komitetu Chłodniczego, próby przeprowadzane w tym kierunku na żaglowcu chłodniczym „Zazpiakbat“, który wyruszył ubiegłej wiosny do Nowej Ziemi i Grenlandji na połów wątłuszy, dały wyniki nadspodziewanie pomyślne. Francuski proces zamrażania polega na umieszczaniu ryb w obszernym przewodzie, zanurzonym w skoncentrowanym roztworze solnym przy — 21° C. Przewód ustawiony pochyło i izolowany zapomocą ścianek korkowych, zaopatrzony jest w ruchomy łańcuch z 80 haczykami dla zawieszania ryb, których każdorazowa ilość obliczona jest na 600 kg, dzienna produkcja zaś waha się od 1—3 ton zależnie od ich wielkości. Poza tem głównemi częściami francuskich urządzeń chłodniczych są: sprężarka systemu Yorka, skraplacz o podwójnych rurach i pompa o pojemności 17 000 l. dla przepędzania rozczynu solnego, który przesącza się przez podwójny filtr z tłokiem. Statek posiada ponadto dwie zimne komory, 25 ton każda, zaopatrzone również w warstwę materjału izolacyjnego.

Okres połowu, tj. całkowity przeciąg czasu pomiędzy wyjazdem z portu Fécamp i powrotem do portu Rochelle, trwał 5 miesięcy i 5 dni, a zdobycz w postaci sztokfiszów wynosiła 11 000 kw., mrożonych zaś wątłuszy 10 ton. Do tak obfitego połowu przyczyniło się zastosowanie jako przynęty ikry mrożonej wątłuszy, w którą zaopatrzyła się załoga żaglowca i dzięki urządzeniom chłodniczym mogła z niej korzystać w ciągu trzech miesięcy, przechowując ją w zimnych komorach przy temperaturze — 14° C.

Po zawinięciu żaglowca do portu, ryby mrożone zostały załadowane do wagonów - chłodni i dostarczone do Paryża w stanie absolutnej świeżości. Zawdzięczając więc maszynowej produkcji zimna, Francuzi mają możność korzystania z bogactw terenów rybnych, odległych o tysiące kilometrów od ich ojczyzny.

Przetwór i Handel.

Władysław Bugayski.

Konserwy rybne zagraniczne i gdańskie na rynku krakowskim.

Interesując się sprawą wyrobu konserw rybnych, postawiłem sobie za cel zbadanie terenu krakowskiego i zapoznanie się z całokształtem miejscowego handlu przetworami rybnemi. Chciałem również zorjentować się, jaką rolę w tej gałęzi handlu odgrywa na tym terenie produkcja polska, jak i o ile konkuruje ona z przetworami importowanemi. Nie mając do dyspozycji wiele odnośnej literatury, gdyż poza nielicznemi artykułami*) które ukazywały się na łamach „Ryby“, temat ten nie bywał poruszany, w pierwszych dniach lipca obszedłem szereg firm krakowskich oraz odbyłem szereg rozmów z wybitnymi przedstawicielami świata kupieckiego, którzy od wielu lat prowadzą dział konserw w swych przedsiębiorstwach, a uwagami ich oraz memi osobistemi spostrzeżeniami pragnę się podzielić z ogółem.

We wszystkich handlach rzuca się w oczy znaczna procentowa ilość wyrobów francuskich,

*) **Dr. Lubecki:** Polski przetwórczy przemysł rybny, 1928.

Czerkawski: Przemysł rybny na wybrzeżu; Znaczenie przemysłu konserw rybnych, 1929; Sytuacja przemysłu rybnego wobec podwyżki taryfy przewozowej, 1930.

Sotkowski: Przemysł rybny w Wilnie; Przemysł smażenia ryb, 1929; Przemysł rybny na G. Śląsku, 1930.

przedewszystkiem sardynek. Reprezentowanych jest tu cały szereg firm, przedewszystkiem **Philippe Canaud, Tirot, Larmain.** Te trzy fabryki są najsilniej wprowadzone. Najlepsze co do jakości są z wymienionych sardynki Canaud'a, jakkolwiek cena ich jest wysoka (puszka $\frac{1}{4}$ t. j. 250 gr. kosztuje ok. 3,50 zł.) mają one swych stałych i licznych odbiorców. To samo dotyczy bardzo dobrze wprowadzonych sardynek Larmain'a bez ości. Dość licznie reprezentowane są również **Les Celtiques,** (puszka 200 gr. kosztuje ok. 2 zł) **Gustave Penanros, Jousselin, Beziers, Merle i Salles** (Bordeaux),**Amieux Frères** i inne. Puszki wymienionych sardynek są w wielkościach $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{5}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{10}$. (Oznacza to ilość puszek na 1 kg. wagi, n. p. $\frac{1}{5} = 5$ puszek na 1 kg, czyli waga puszki 200 gr.) Z innych wyrobów francuskich na uwagę zasługują **tuńczyk** firmy **Canaud** w oliwie i tomacie, który jest dobrze wprowadzony, oraz **makrele** w oliwie (w całości i filets). Są również makrele w winie, ale te idą słabo.

Do francuskich artykułów bardzo wziętych należy t. zw. **Antipasto;** jest to rodzaj sałatki rybnej, w której skład wchodzi tuńczyk, makrele, sardynki i jarzyna (kalafior, szparagi). Zainteresowaniem i popytem cieszą się również pstrągi francuskie w oliwie lub winie w puszkach 850 gramowych.

Z konserw włoskich należy wymienić sardynki f-my **Angelo Parodi** (puszki $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{5}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{10}$) oraz **Grado Imperial,** zwłaszcza te ostatnie są bardzo dobrze wprowadzone, gdyż są niedrogie. Idą głównie w bufetach. Zaznaczyć należy, że oliwa włoskich sardynek jest naogół gorsza od francuskiej. Dobrze idą również łosoś gotowany **Salmon Pick** w puszkach $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, to samo dotyczy pstrąga w oliwie w puszkach 120 gramowych. Najlepiej z konserw włoskich wprowadzone są korki **Filets of Anchovies** Sanguinetti'ego. Puszki są w wymiarach $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{5}$ i $\frac{1}{10}$.

Ciekawą jest rzeczą, że naogół mało się spotyka tutaj sardynek hiszpańskich, a zupełnie prawie niema sardynek portugalskich. Jest to tem bardziej z tego względu charakterystyczne, że rynek francuski, zwłaszcza południowy, zalany jest poprostu temi wyrobami, które konkurują poważnie z rodzimym przemysłem francuskim.

Silnie reprezentowane są również konserwy norweskie. Na pierwszem miejscu stoją tu **Kippersy** (Kipperedy). Są to filety śledziowe, uwędzone na świeżo w gorącym dymie. Idą one znakomicie bez względu na firmę, z której pochodzą. Powód ich wziętości leży prawdopodobnie we względnie niskiej cenie. Najwięcej widzi się Kippersów **Concord Canning** (Stawanger), **Lilliput** (małe puszki $\frac{1}{5}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{10}$), **Comet.** Widzi się również szproty norweskie w oliwie firmy **Comet** t. zw. **Sild,** a również **Chr. Bieland Co** (Stawanger), ale te idą słabo ze względu na **silną konkurencję polską.** Puszka norweskiego przetworu w wymiarze $\frac{1}{5}$ (200 gr.) waha się w cenie około 2 zł podczas gdy 420 gramowa puszka polskich „szprotów ryskich" w oliwie wynosi około 2,20 zł. Z sardynek norweskich najwięcej idą **West End** (Trondhjem) **i Gabe.** Sardynki norweskie są to właściwie szproty, tylko przeróbka ich jest podobna do przeróbki sardynek. Dawniej było zabronione Norwegom wypuszczać ten towar pod nazwą sardynek, gdyż dezorjentowało to nabywców i że się tak wyrażę, obniżało „prestige" jakościowo dużo lepszej prawdziwej sardynki. Nazwa ta jednak utarła się mimo wszystko i „sardynki norweskie" są często spotykane w handlu.

Przemysł gdański przedstawia się na rynku krakowskim wcale pokaźnie, przyczem najliczniej spotyka się przetwory firmy **Steincke i Mix-Lücka.**

Bałtyckie śledzie delikatesowe w sosie buljonowym **Steincke'go** są bardzo rozpowszechnione. Jest to jednak konserwa nietrwała, jak zresztą wszystkie wyroby w buljonach, tomatach, winach etc. i dość szybko w obecnej porze „puchną" o ile nie są przechowywane w chłodniach. Dlatego nie od rzeczy będzie zwrócić uwagę, że w porze letniej **należy być ostrożnym** z nabywaniem tego rodzaju wyrobów, zwłaszcza w mniejszych firmach, nieposiadających chłodni.

Z innych konserw **Steincke'go** popytem cieszy się również **łosoś wędzony** w oliwie oraz **Apetitsild** w pikantnym sosie owocowym, konserwa również nietrwała. Dobrze wprowadzone są **filety Steincke'go** w pomidorach, majonezie, musztardzie, buljonie i winie. **Steincke** dostarcza poza tem bardzo dobrej imitacji **kawioru carskiego.** Nie jest to kawior jesiotrowy, pochodzi od karpiowatych, kolor otrzymuje przez sztuczne zabarwienie.

Z konserw **Mix-Lücka** wymienić należy **Apetit-Biltar** t. j. śledzie w dzwonkach w nietrwałym owocowym sosie, oraz **filety** w tych samych przyprawach co filety Steincke'go. Są one jednak mniej wprowadzone. Są również **korki łososiowe** ($\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$) tej fabryki, dalej **Kippersy** w sosie naturalnym i pomidorowym, oraz dobrze wprowadzone **śledziki bałtyckie** w sosie pomidorowym (puszka $\frac{1}{2}$). Z konserw łososiowych najlepszą sławą cieszy się fabryka **Wal-**

demana. Dostarcza ona łososia wędzonego w skrzynkach (jesienią i zimą), oraz w puszkach w oliwie (puszki 1/1, 1/2, 1/4, 1/8).

Fabryka gdańska **Couronne** dostarcza szprota w oliwie i pomidorach. Są też w handlu **kilki** w ostrym pieprznym sosie firmy **Couronne**, jest to jednak wybitnie nietrwała konserwa.

Couronne dostarcza również **byczki, skumbrje, kefal**, z temi jednak z powodzeniem konkuruje przemysł polski.

Śledź.

B. Youthky.

Szkocki sezon śledziowy 1930 r.

Letnie rybołówstwo śledziowe w północnej i wschodniej Szkocji zostało zakończone w pierwszym tygodniu września. Dla rybaków ostatni sezon śledziowy był prawdziwą klęską — dla przemysłowców i kupców jednak wyniki sezonu nie przedstawiają się tak źle. Połowy tegoroczne, a szczególnie wartość surowca obniżyły się b. poważnie w porównaniu do zeszłorocznych, jak to wykazuje takie zestawienie dla 5 głównych centrów rybactwa.

działalność — pomimo to jeszcze w końcu czerwca zdarzały się wypadki nie przyjęcia śledzia do przeróbki, wobec zawalenia wszystkich przemysłowych zakładów surowcem i niemożliwości opanowania sytuacji. — Wobec świetnie zapowiadającego się sezonu, przemysłowcy ociągali się nieco z nabywaniem wcześniejszych partyj — ceny spadły gwałtownie i zarobki rybaka pomimo dużych połowów były znikome. Wszyscy oczekiwali lepszych warunków w lipcu!

Miejscowości	Ilość połowu w kranach *)		Różnica	Wartość połowu w funtach angielskich		Różnica
	1930	1929		1930	1929	
Shetland	231.693	303.700	72.007	212.211	379.371	167.160
Stronsay	50.830	60.400	9.570	59.250	80.400	21.150
Wick	93.436	98.230	4.794	147.892	176.358	28.466
Fraserburgh	126.500	160.000	33.500	202.500	235.400	32.900
Peterhead	113.924	139.000	25.076	188.000	182.000	+ 6.000
Razem	616.383	761.330	144.947	809.853	1.053.529	249.676

*) kran = ca 4 centnarom

Pod wielu względami przebieg tegorocznego rybołówstwa był niezwykły i zostanie pamiętny na długie lata — podobnej klęski nie notowano bowiem w dziejach przemysłu śledziowego od lat 50-ciu! Wszyscy zaczynają opowiadanie o tegorocznych niepowodzeniach od opisu czerwcowych połowów — gdy śledź był niezwykle obfity — cóż, kiedy wszyscy kupcy i solarze umówili się wczesnego śledzia nie kupować w obawie, że się może zepsuć w razie wczesniejszej wysyłki. Coprawda i gatunek śledzia nie był najlepszy — jeszcze niedość odżywiony i tłusty. Kupowały go jednak chętnie niemieckie firmy dla swoich fabryk konserw — były to jednak nieduże ilości — to też zdarzały się sporadyczne wypadki, że rybacy musieli wyrzucać połów zpowrotem do morza, względnie oddawać niemal za darmo do fabryki mączki rybiej. Wszyscy z utęsknieniem oczekiwali daty 20-go czerwca, kiedy większość solarzy rozpoczęła

Tymczasem w połowie lipca śledź gwałtownie znikł i przez długie tygodnie parowce rybackie bezskutecznie poszukiwały we wszystkich kierunkach terenów połowów — ale codziennie wracały bez niczego, obciążając swój budżet coraz bardziej wydatkami na opał i opęd statków. Raz tylko w końcu sierpnia odnaleziono dużą ławicę śledzi koło Peterhead i wówczas kilka statków miało wyjątkowe szczęście (patrz notatkę niżej). Lecz naogół na całem wybrzeżu życie przemysłowe ustało już w końcu lipca; dość powiedzieć, że w największym ośrodku przemysłowym na wyspach Shetlandskich w Lerwick w ciągu 4 tygodni sierpnia — paręset parowców złowiło tylko 1000 kranów śledzia — podobny wypadek zanotowano jedynie w 1889 r., kiedy 300 żaglowców śledziowych złowiło w ciągu 5 tygodni tylko 500 kranów.

Ponure usposobienie panuje na wybrzeżu szkockim i wszyscy doszukują się przyczyn zła,

wysuwając rozmaite teorje mniej lub więcej fantastyczne. Mówi się naprzykład o braku wielorybów, które trzymając ławice śledzi w postrachu, zapędzają śledzie do brzegów; ma się pretensje do Norwegów, którzy wytępili wieloryby. Zdaje się bardziej prawdopodobnem, że zmiany kierunku prądów i słoności — mające decydujący wpływ na gromadzenie się drobnych raczków — głównego pożywienia śledzi — mogły zmusić śledzia do poszukiwania pokarmu na innych terenach i warstwach wody.

W każdym razie wszyscy mają doskonałą lekcję poglądową — na temat: jak trudno jest regulować stosunki gospodarcze tam, gdzie się ma do czynienia z żywiołem. Kupcy w obawie przed obfitemi połowami i obniżeniem się cen wobec konkurencji na rynku — domagali się od paru lat późniejszego rozpoczęcia połowów — zarówno w rybołówstwie jesiennem Yarmutskiem, jak i letniem Szkockiem. W ubiegłym roku rybacy otrzymali ostrzeżenie od śledzia (patrz „Ryba" 1929 nr. 9) — to też nie przystali w tym roku na propozycje kupców. I kto wie — bardzo możliwe, czy energiczne przerzedzenie ławic w początku czerwca nie wystarczyłoby dla utrzymania równowagi między ilością pokarmu a ilością śledzi — i czy nie zatrzymałoby ławice śledzia wpobliżu brzegów przez lipiec i sierpień?

Nigdy dotąd położenie rybaków nie było jeszcze tak bardzo rozpaczliwe, gdyż klęska „nieurodzaju śledzia" dotknęła ich w okresie bardzo ciężkiego kryzysu i zupełnego wyczerpania oszczędności a nawet kapitałów podstawowych. Każdy się zadłużył żeby sporządzić narzędzia, zreperować statek, zakupić paliwo; tymczasem oblicza się, że sezon ten nie zwrócił nawet wyłożonych pieniędzy na najniezbędniejsze wydatki. Dość powiedzieć, że ogólny **deficyt** w porównaniu z ubiegłym rokiem wynosi 250.000 funtów — czyli przeszło **10 miljonów złotych.** Właściciele statków uzyskali za cały sezon wpływów około 550 funtów na statek — w porównaniu z 800 funtami w roku ubiegłym — wobec czego nie mogli wypłacić należności nawet załodze. Wszyscy oczekują obecnie jesiennego rybołówstwa.

Sytuacja kupców i przemysłowców natomiast przedstawia się nieźle. Pomimo zmniejszenia obrotów zarobki ich są b. duże, wobec b. silnej zwyżki cen na śledzie na rynku europejskim. To też za bezcen kupowane śledzie czerwcowe sprzedają bardzo wygodnie i nie tracą wcale chęci do doradzania rybakom ograniczenia połowów i późniejszego rozpoczęcia rybołówstwa jesiennego.

Ogólna ilość przygotowanego w Szkocji do eksportu śledzia wynosi w tym roku tylko 662.404 beczki w porównaniu z 916.290 beczek w roku ubiegłym. W tej liczbie znajduje się 166.013 znakowanych (stemplowanych) beczek, pochodzących z drobnych zakładów rybackich, należących do samych rybaków; w roku ubiegłym Urząd Szkocki ostemplował 220.767 beczek. Do dnia 1 września wysłano do Europy większą część zapasu posolonych w sezonie śledzi — mianowicie 559.135 beczek, tak, że pozostaje do wysyłki tylko 100.000 beczek; tymczasem w roku ubiegłym w tym samym czasie pozostawało niewysłanych około 250.000 beczek!

Co do kierunku wysyłki może zorjentować czytelnika załączona tabelka ilustrująca stan wysyłki w ciągu lipca i sierpnia r. b. do rozmaitych portów.

Eksport śledzi solonych w sez. szkockim 1930 r.

(w beczkach).

Porty	Miesiące			
	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Razem
A.				
Hamburg	34.938	40.281	19.704	94.923
Szczecin	9.960	64,713	55.263	129.946
Królewiec	4.420	23.010	7.874	35.304
Niemcy razem	49.381	128.004	82.841	26[illegible].226
Gdańsk	2.663	62 520	59 185	124.368
Łotwa	18.196	54 249	31.812	104.257
Estonja	5.175	8.034	4.121	17.330
Finlandja	2.813	5.215	11.491	19.519
Stany Zjedn i Kanada	3.281	9.942	17.811	31.034
Ogółem	82.979	280.477	209.977	573.433
B. w roku ubiegłym	102.897	282.972	336.010	7[illegible]1 879
Z jakich portów wysłano				
Lerwick	48.325	143.887	50.480	242.692
Stronsay			19.675	
Stornaway	9.556			
Kirkwall		28.309		
Wick	8.860	36.261		45.129
Peterhead		23.720	35.513	59.233
Fraserburgh		27.000	38.106	65.106
Castlebay	3.784			
Glasgow	3.469		18.860	22.329
Leith	2.490			

Szczęśliwy rybak.

Dwa rybackie parowce, jeden szkocki — „Fjołek", drugi angielski — „Liść dębu" natrafiły w końcu sierpnia na obfitą ławicę śledzi; pierwszy wyładował połów swój, wynoszący aż 120 kranów w Peterhead — otrzymując za rybę — poważną kwotę — 400 funtów angielskich — czyli blisko 18.000 złotych za jedną noc! Drugi parowiec złowił znacznie mniej — tylko 45 kranów — ale zaszedł sprzedać śledzie do portu Oban, gdzie oddawna wyczekiwano przywozu śledzi i uzyskał rekordową w tym sezonie cenę 124 szylin. za kran (naogół ceny wahały się od 15—60 szylingów), uzyskując za swój mały połów kwotę 300 funtów, czyli blisko 15.000 zł za jedną noc.

Sprawozdania rynkowe - Ceny.

Ceny detaliczne ryb śniętych na głównych rynkach krajowych za 1 kg — w sierpniu 1930 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie sierpnia, b — w II-giej połowie sierpnia).

		Karp żywy	Karp śnięty	Karaś	Szczupak	Sandacz (rosyjski)	Leszcz	Sum	Łosoś	Lin	Sielawy	Średnica	Drobnica
WARSZAWA	a)	4.00-4.80	2.50-3.00	3.00-4.00	3.00-4.50	4.50-4.80	3.50-4.00	4.00-5.00	8.00-14.00	3.00 3.50			
w/g notow. Zw. Prod. Ryb	b)	3.80-4.00	2.50	3.00-4.00	3.00-4.50	4.50-5.00	3.00	4.00-5.00	13.00-14.00	3.00-4.00			
KRAKÓW	a)	4.00-4.50		3.00	5.00-6.00	6.00-7.00	6.00 7.00		11.00-12.00	4.00-5.00		2.50 3.00	2.00-2.50
w/g notow. Magistratu	b)	4.00-4.50			6.00	6.00	5.00-6.00		11.00-12.00	4.00-4.50		2.00-2.50	1.80-2.00
CZĘSTOCHOWA	a)	4.00-5.00			3.50-4.50	3.50-4.50	3.00-3.50			3.00-3.50			1.00-1.50
w/g notow. Magistratu	b)	4.00-5.00		3.50-4.00	3.50-4.00	3.50-4.00	3.00-3.50			3.50-4.00			1.20-1.50
WŁOCŁAWEK	a)			3.00-4.50	4.50-5.50	4.50-5.50	4.00-4.50	2.50-3.00	8.00-8.50	3.00-4.50	3.50-4.00	1.00-2.00	0.50-1.00
w/g notow. Magistratu	b)			4.00-4.50	4.50-5.00		4.00-5.00	2.00-3.50	8.00-8.50	4.00-5.00	3.50-4.00	1.50-2.00	0.50-1.50
POZNAŃ	a)	5.00-5.20			4.00-5.00	6.40	4.00	3.60-5.00					
w/g notow. Magistratu	b)	5.00-5.60			4.00-5.00	5.50-6.40		4.00-5.00					
STANISŁAWÓW	a)	4.00-5.00			4.00-6.00	5.00-6.00	3.50-4.50	2.00-2.50		3.00-4.00			
w/g notow. Magistratu	b)	5.00-6.00			5.00	5.00-6.00	4.00-4.50	2.50		3.50-4.00			
BIAŁYSTOK	a)	4.00-5.25	3.50-4.00	3.50-4.00	3.00-3.50		3.00-3.25			3.50-4.00			
w/g notow. Magistratu	b)												
PIŃSK	a)				1.40-1.60								
w/g notow. Magistratu	b)				1.50 1.70								

Uwaga: W/g. notowań Zw. Producentów Ryb sprzedawano w Warszawie 1 kg. karpi żywych w hurcie o 30—70 gr. taniej, niż w detalu.

Ceny ryb płacone przy jeziorze w złotych za 1 kg. — w sierpniu 1930 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie sierpnia, b — w II-giej połowie sierpnia).

Gatunek (Według klasyfikacji handlowej)		Okolice: Włocławka Rakutowa	Kujawy, (Choceń-Bożemowice)	Lipna-Gostynina	Gniezna-Żnina	Poznania	Leszna-Wolsztyna
Węgorze	a	—	—	—	5.00—5.50	4,40—4,60	4,00—4,50
	b	—	—	—	4.50—5.00	4,40—5.00	4,00—4,50
Wybór	a	2,50	2,40—2,60	2,50	3,20	3,00—3,20	2,80—3,00
	b	2,50	2,50	2,20—2,50	3,00—3,20	3,20—3,40	2,80—3,00
Średnica	a	1,25	1,20—1,40	1,25	1,20—1.60	1,20—1,60	1,20—1,40
	b	1,25	1,25	1,10—1,30	1,00—1.20	1,20—1,60	1,20—1,40
Drób	a	0,50—0,60	0,50	0,50	0,60—0.80	0,50—0,70	0,50—0,60
	b	0,50—0,70	0,60	0,40—0,60	0,60—0.80	0,50—0,70	0,50—0,60
Leszcze	a	2,40—2,60	—	2,40—2,50	2,20—2,40	2,00—2.50	2,20—2,40
	b	2.50	2.40—2.50	2,40	2,00—2,20	2,00—2,50	2,20—2,40
Okonie	a	—	2.00	1,80—2,40	1.20—1.40	1,40—1,80	1,20—1,40
	b	2.20	2.20	1,60—2,50	1.00—1,40	1,40—1,80	1,20—1,40

Z gdańskiego rynku rybnego.

W drugiej połowie sierpnia płacono w Gdańsku w handlu detalicznym (rynkowym) następujące ceny za 1 kg.: liny 1,20—1,80 gld., szczupaki 1,40—1,60, okonie 1,00—1,20, sandacze 1,80—2,00, karasie 1,00—1,20, karpie 1,60—2,00.

Urzędowe sprawozdanie rynkowe z centralnej hali w Berlinie.

Berlin, 3 września. Handel rybami słodkowodnemi w ciągu sprawozdawczego tygodnia nie wykazywał znaczniejszych zmian. Dowóz był umiarkowany za wyjątkiem węgorzy, których było poddostatkiem. Nie

notowano większych obrotów i rynek ożywił się nieznacznie jedynie w piątek. Ceny cokolwiek zniżkowały, zwłaszcza na szczupaki, pomimo niewielkiej podaży. Poszukiwano jedynie sandaczy i linów w średnich wielkościach, natomiast karpie nie znajdowały naogół odbiorców. Węgorze dowieziono w większych ilościach po cenach zniżonych, co jednak nie wpłynęło na ożywienie zbytu. Zanotowano jedynie popyt na żywe i świeże białe ryby po cenie mocnej.

Ceny za 50 kg. świeżych ryb w lodzie w markach niemieckich: szczupaki 70—110, średnie i duże 60—68, sandacze 120—154, małe 60—80, węgorze 62—90, duże 110—115, karpie 50—60, liny 54—94, okonie 30—60, leszcze 5—20, płocie 10—30.

Ryby morskie.

Detaliczne ceny targowe na ryby morskie w Gdyni (za 1 kg).

Data	Flondry większe	Flondry mniejsze	Dorsze	Kwapy	Węgorze	Szczupaki	Okonie	Płotki
7. VIII. 30.	2.60	1.60	1.50	2.00	7.00	5.00	3.40	2.40
14. VIII. 30.	2.40	1.40	1.40	2.00	6.50	4.80	3.40	2.20
21. VIII. 30.	2.40	1.60	1.40	2.00	6 00	4.60	3.40	2.00
28. VIII. 30.	2.00	1.40	1 20	2.00	6.00	4.00	3.20	1.60
5. IX. 30.	2.20	1.60	1.20	2.00	6.50	4.40	3.60	2.00

Gdynia. Handel rybą na całem wybrzeżu był dość ożywiony. Liczni jeszcze letnicy chętnie zakupywali detalicznie pokaźne ilości świeżej ryby na miejscu. Ceny trzymały się nieźle, szczególnie przy burzliwej pogodzie, gdy odczuwał się brak ryby. Rynkowe ceny w Gdyni w ciągu całego miesiąca były dość jednostajne, za wyjątkiem ostatniego piątku, kiedy to, wskutek nadmiaru podaży, ceny nieco spadły. W hurtowej sprzedaży, natychmiast po połowach rybacy otrzymywali średnio następujące ceny za kg.: stornie — 1,30, skarp — 1,50, gładzica — 1, zimnica — 0,70, śledzie — 1,50, dorsze — 1,30, kwapy — 1,50, makrele — 4, węgorze — 5, mielnice — 4,50, łososie — 12, płotki — 1,50, okonie — 2, szczupaki — 4 i sandacze — 6 zł.

Wędzarnie, po dość ospałej pracy w lecie zaczynają pracować intensywniej. W ciągu sierpnia zakupiono od rybaków 25.500 kg. storni, 5.200 kg. zimnicy, 13.100 kg. węgorzy, 1.575 kg. makreli i 24 kg. łososia. Wędzarń więcej było czynnych na Helu aniżeli w Pucku. Na Helu wędzono prawie wyłącznie płastugi, natomiast w Pucku więcej węgorzy i makreli. Wędzonej ryby sprzedawano sporo na miejscu, poza tem kilka tysięcy kg. wywieziono do Gdańska.

Świeżej ryby wywieziono do Gdańska przeszło 116.000 kg. w tem 81.400 kg. storni, 11.300 kg. zimnicy, 4.000 kg. skarpi, 4.000 kg. śledzi, 3.800 kg. węgorzy, 5.000 kg. wątłuszy, 4.500 kg. kwapów, 1.000 kg. troci, około 1.000 kg. słodkowodnych i drobne ilości innych.

B. K.

Berlin, 3 września. Dowóz ryb morskich w sprawozdawczym tygodniu był niezbyt wielki i pokrył całkowicie zapotrzebowanie. Ożywienie nieznaczne, ceny bez zmian. Świeże łososie uzyskiwały dobre ceny, mrożonego towaru było poddostatkiem. Płastugi z połowów bałtyckich dowieziono w niewielkich ilościach, za to towar islandzki i z Morza Północnego importowany większemi partjami sprzedawano po dobrych cenach. Soli i skarpi było niewiele, ceny na te ryby trzymały się mocno. Rynek śledziowy bez większych zmian. Oprócz świeżych śledzi niemieckich dowieziono również niewielkie ilości towaru szwedzkiego.

Altona, 1 września. Zdobycz parowców rybackich, wyładowana w tutejszym porcie w ciągu tygodnia sprawozdawczego, zmniejszyła się znacznie w porównaniu do połowów z poprzedniego okresu. Powodem tego były silne burze na morzu, które kilkakrotnie nie pozwoliły rybakom wyjechać na połów. Wyładowano w tym czasie 4.180.986 f. świeżych ryb morskich, z których 3.882.350 f. przypada na świeże śledzie. Większa część ładunku zakupiona została na miejscu przez przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe. W dnie większego dowozu zanotowano znaczne wysyłki wgłąb kraju. Ceny wykazywały w ciągu całego tygodnia tendencję mocną. Popyt na świeże ryby był duży i podaż niektórych gatunków nie pokrywała zapotrzebowania. Ogólny obrót w porcie przedstawiał się następująco: sprzedano z licytacji 4.281.065 f., z wolnej ręki 3.500 f., razem 4.284.565 f.

Wesermünde, 1 września. W ciągu sprawozdawczego tygodnia wyładowano w tutejszym porcie 6.268.000 f. świeżych ryb morskich, pochodzących z połowów 68 parowców. Dowóz wzrósł w stosunku do poprzedniego tygodnia o 1.900.000 f. i był naogół niejednostajny. Pomimo znacznej podaży, ceny trzymały się początkowo mocno i rynek odznaczał się dużem ożywieniem. Dopiero koniec tygodnia wykazał słabszą tendencję i mniejsze zainteresowanie. Jedynie świeże śledzie uzyskiwały do końca tygodnia dobre ceny. Cena licytacyjna za 1 f. wątłuszy (dorszy) wynosiła od 4½ do 18¼ fen. zależnie od stanu i wielkości.

Rybołówstwo morskie.

Bolesław Kuźmiński.

Rządowa pomoc dla rybaków w Estonji.

Estońskie rybołówstwo morskie w zaraniu niepodległości Państwa, zdezorganizowane całkowicie przez wojnę, było w opłakanych warunkach. Dzięki stałej i wydatnej pomocy ze strony rządu dziś rozwinęło się o tyle, że pod względem wyposażenia technicznego przewyższa nasze.

Państwo od początku zainteresowało się ry-

bactwem i otoczyło opieką nietylko samych rybaków lecz także przemysł i handel rybny. Udzielano zatem pożyczek na zakup statków, motorów i innego sprzętu rybackiego; premjowano połowy i przemysł, czyniono daleko idące ulgi podatkowe.

Pomoc w postaci pożyczek można podzielić na dwa okresy:

Pierwszy obejmuje czas od 1923 do połowy 1926 r., w którym udzielono pożyczek w granicach ogólnego budżetu Państwa, i drugi od połowy 1926 r. do końca 1929 r. kiedy udzielano pożyczek z funduszu specjalnie na ten cel utworzonego w wysokości 400.000 kor. (932.000 zł). Fundusz ten w 1929 r. został podwyższony o dalsze 105.000 kor.

W pierwszym okresie (3½ lat) wydano pożyczek:

1) na zakup różnych sieci	255.425 kor.
2) „ „ łódek, statków i motor.	119.490 „
3) „ towarzystwa rybackie	51.175 „
4) „ fabryki przetw. rybnych	21.150 „
Razem:	447.240 kor.
	= 988.670 zł

W drugim okresie (3½ lat) wydano:

1) na zakup różnych sieci	438.788 kor.
2) „ „ łódek, statków i motor.	122.530 „
3) „ towarzystwa rybackie	20.800 „
4) „ fabryki przetw. rybnych	—
Razem:	582.118 kor.
	= 1.356.334 zł

Prócz powyższego w 1928 r. przez Państwowy Bank pożyczek długoterminowych wydano rybakom pożyczek na sumę 100.000 kor. Zatem ogółem za 8-letni okres wydano na cele rybackie

Sumę kor. 1.130.000 = zł 2.633.000

Pożyczki udziela się rybakom na następujących warunkach:

1) na zaopatrywanie się w sieci na każdą łódź rybacką do 500 kor.; pożyczka jest spłacana w przeciągu 3 lat ratami;
2) na zakup łodzi, łodzi motorowych i motorów w wysokości ⅔ ich wartości, lecz nie więcej jak 1500 kor. na rybaka; spłata pożyczki w ciągu 5 lat;
3) na zorganizowanie przedsiębiorstw przetworów rybnych każde przedsiębiorstwo może otrzymać pożyczki do 500 kor., przyczem przedsiębiorstwo biorące pożyczkę w celu powiększenia swojego kapitału obrotowego otrzymuje ją na 2 lata, pożyczki zaś na budowę i urządzenia wydawane są na 8 lat.

Tak wydatna pomoc musiała wpłynąć oczywiście na coraz to lepsze wyposażenie rybaków w ich zawodowy sprzęt i w statki. Ponieważ na wodach tamtejszych najdogodniejszym statkiem do połowów okazał się typ lekkiej a szybkiej łodzi motorowej, zaczęto w pierwszym rzędzie przeprowadzać motoryzacje łodzi już istniejących.

Rozwój tej flotylli, łącznie z budowanemi całkowicie nowemi statkami motorowemi, rzeczywiście jest imponujący:

w roku	1920	było	sztuk	20
„	1922	„	„	65
„	1924	„	„	170
„	1925	„	„	240
„	1926	„	„	461
„	1927	„	„	608
„	1928	„	„	683
„	1929	„	„	740

Dla porównania podajemy, że na całem naszem wybrzeżu posiadamy 125 sztuk rybackich statków motorowych.

Jednak nie należy tu całkowicie utożsamiać nasze i estońskie jednostki motorowe. U nas są to duże kutry o sile motoru od 6 do 25 HP., gdy w Estonji są to przeważnie niewielkie otwarte łodzie z motorem o sile kilku koni. Dużych kutrów rybackich jest tam stosunkowo niewiele.

Tak liczny rozwój flotylli motorowej wyłonił potrzebę posiadania dostatecznej ilości korzystnie położonych portów i schronisk rybackich. Obecnie istniejące porty okazały się niewystarczające.

Aby temu zaradzić zdecydowano w roku ubiegłym na konferencji w M-wie Rolnictwa, do którego należą w Estonji sprawy rybactwa, przystąpić niezwłocznie do budowania wzdłuż całego wybrzeża 27 portów i schronisk dla rybaków. Budowę przeprowadza się w trzech serjach: pierwsza obejmuje 15 schronisk, druga 7 i trzecia pozostałe 5. Głębokości portów ustalono na 5—7 stóp. Typ schroniska zależeć będzie od topograficznych i hydrograficznych warunków poszczególnych miejscowości. W niektórych miejscach wybudowane będą zaledwie przystanie do przybijania łodzi; w innych znowu mola ochronne i wyspy, poza któremi mogłyby się łodzie schronić.

Przy każdym porcie będą zerezerwowane wolne tereny dla suszenia sieci, dla składów na ryby i dla budowy przedsiębiorstw przetworów rybnych.

Na tle powyższych danych mimowoli ciśnie

się pytanie co u nas robi się w tej sprawie i czy dostatecznie podtrzymujemy nasze rybołówstwo morskie?

Jakkolwiek pomoc rządowa, okazywana dotychczas rybakom, jest poważna, to trzeba ze smutkiem przyznać, że wystarcza ona zaledwie na podtrzymanie tego co jest — zabezpiecza rybaków od zubożenia, ale nie daje możności należytego rozwinięcia rybactwa i całkowitego wyzyskania walorów morza jako dostarczyciela zdrowego i taniego produktu wyżywienia.

Tadeusz Szela.

O wybierającem działaniu włoka) i sieci stawnych (mancy) przy połowach szprotów.*

W ubiegłym sezonie szprotowym zastosowano po raz pierwszy przy naszem wybrzeżu do połowów szprotów włok, zbudowany na wzór włoka śledziowego — sprowadzonego z Niemiec przez Morski Instytut Rybacki w Gdyni. W bardzo krótkim czasie włok szprotowy rozpowszechnił się, dając wyniki kilkakrotnie lepsze od dotychczas stosowanych metod połowu sieciami stawnemi. Wypowiedziano wówczas obawę, czy nie zachodzą różnice w składzie połowów wskutek selekcyjnego (wybierającego) działania włoka i sieci stawnych przy połowach szprotów.

Autor niniejszej notatki, pełniący wówczas obowiązki asystenta na rybackim statku badawczym „Ewa“ **) na propozycję p. Dra Lubeckiego, naczelnika Wydziału Rybackiego Min. Przem.-Handl., zajął się wyświetleniem powyższego zagadnienia.

Do badań użyto szprotów z połowów w Zatoce Gdańskiej. Ogółem zbadano 5 249 szprotów z 5 połowów z włoka i z 2 połowów z sieci stawnych. Niektóre próby z włoka i sieci stawnych brano z tego samego miejsca w tym samym czasie.

Zestawienie zbadanych toni.

Data połowu	Narzędzie połowu	Miejsce połowu	Głębokość w mtr.	Czas trwania toni	Waga połowu z 1 toni	Waga całodziennego połowu	Zbadano egzempl.	W tem ♂	W tem ♀	Uwagi
27. II. 1930	Włok	pod Schiewenhorstem	50—60	1 h	50 kg	200 kg	546	262	284	połów zły
3. III. 1930	Włok	„	60—62	1 h	700 kg	4000 kg	616	391	225	z tego samego miejsca i czasu wystawiono 12 manc.
3. III. 1930	Mance	„	62	12 h		700 kg	809	383	426	
5. III. 1930	Włok	pod Bodenwinkel	50	10 minut	500 kg	4000 kg	1241	778	463	
5 III. 1930	Włok (?)	pod Schiewenhorstem					502	262	240	Od rybaka. Bliższe dane nieznane.
7. III. 1930	Mance	Zatoka Pucka 3 mile od Helu	50	12 h	20 kg		1226	694	532	
10. III. 1930	Włok	Zatoka Pucka naprzeciw Starego Helu	50	1 h	10 kg	10 kg	309	146	163	połów zły

Razem zbadano 5 249 szprotów.

---

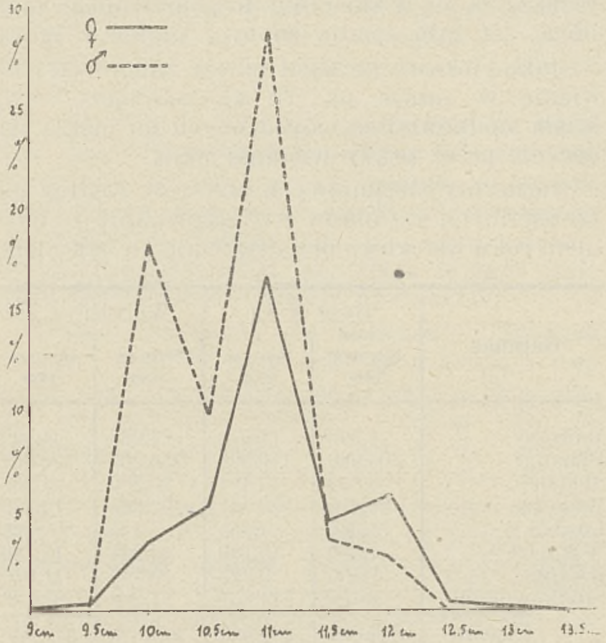
*) O próbach zastosowania włoku do połowu szprotów piszą:

A. Hryniewicki: Zastosowanie włoku do połowu szprotów i śledzi. „Ryba“ rocz. II. Nr. 2.

Fr. Piechocki: Wprowadzenie włoku szprotowego. „Ryba“, rocz. II., Nr. 4.

**) Kierownikiem badań na statku jest p. J. Borowik, kierownik działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa. P. I. N. G. W. w Bydgoszczy.

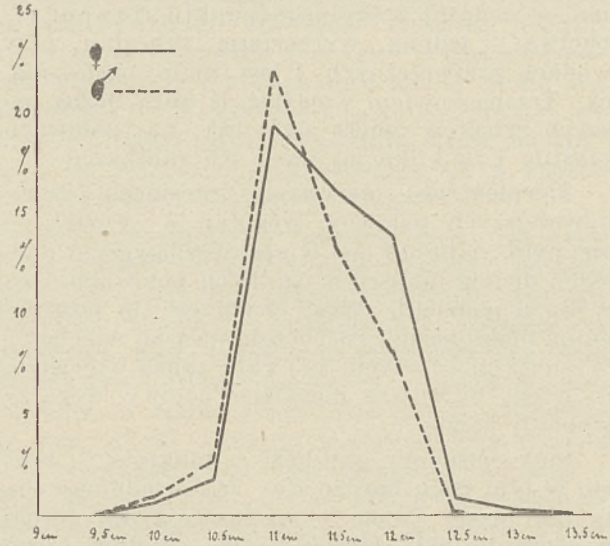
Celem rozpatrzenia selekcyjności włoka weźmy pod uwagę wykres I, ilustrujący stosunek



Stosunek samców do samic w połowie włokiem.
Liczby po lewej stronie oznaczają procenty, u dołu długość ryb w centymetrach.

samców do samic w obfitym połowie. Spostrzegamy 1) znaczną przewagę samców (64% całej próby) nad samicami (36% całej próby), 2) że najwięcej procentowo tak samców jak samic osiąga długość 11 cm — mniejsze od tej wielkości są przeważnie samce — większe samice. Możemy przyjąć, że przy połowie włokiem selekcji połowu prawie że niema — ponieważ włok, natrafiając na ławicę, zagarnia olbrzymie masy ryb w przeciągu kilkudziesięciu minut, tak, że nawet osobniki mniejsze, które normalnie mogłyby przejść przez oczko 10 mm, nie mogą w gęstwie wyszukać oczek sieci i uciec — nadto wskutek dużego ciężaru oczka sieci wyciągają się i uniemożliwiają przejście nawet małym osobnikom. W czasie połowów nieznacznych, jeśli sieć idzie w dodatku powoli, selekcja połowu zachodzi.

Stosunek samców do samic odwraca się w próbach z połowu sieciami stawnemi (wykr. 2) Przeważają tutaj samice (52,7% całej próby). Osobniki o długości mniejszej jak 11 cm przechodzą przez sieć — **łowią się tylko 11 centymetrowe i większe.** Ponieważ te mniejsze jak 11 cm to przeważnie samice — zatem **sieci stawne przepuszczają bardzo znaczne ilości samców — (dochodzące do 25% ogólnego połowu) wyławiają zaś samice.** ***)



Stosunek samców do samic w połowie mancą.
Liczby po lewej stronie oznaczają procenty, u dołu długość ryb w centymetrach.

Sieciami stawnemi nigdy nie wykorzystuje się zupełnie bogactw zawartych w morzu w formie ławic szprotowych — znaczne ilości samców przechodzą przez sieć i pozostają w morzu nieproduktywne pod względem biologicznym i ekonomicznym.

***) Jest możliwość istnienia dwóch ras szprotów przy naszych wybrzeżach — o różnej wielkości średniej — co jednakże nie wpływa na uzyskane wyniki.

B. K.

Połowy morskie w sierpniu.

Pogoda niezupełnie dopisywała rybakom. Częste i silne wiatry, trwające po kilka dni z rzędu, nie pozwalały najsilniejszym nawet kutrom wyjeżdżać na morze. Ilość dni, w których rybacy nie mogli wyjeżdżać na połowy, wynosiła od 9 do 13, zależnie od miejscowości. Te niepomyślne warunki atmosferyczne oczywiście odbiły się ujemnie na ilości zdobyczy, która byłaby jeszcze większa, aniżeli w rzeczywistości, gdyby nie strata kilku dni więcej, aniżeli bywa to normalnie.

Pomimo tych przeszkód rybołówstwo sierpniowe wypadło dość korzystnie. Zła pogoda, a raczej brak ryby wpływa zwykle na zwyżkę

cen na ryby. Tak było i w sierpniu. Z powodu dość wysokich cen, a ponadto z powodu niezłych połowów węgorzy — ogólna wartość sierpniowych połowów w stosunku do lipca podniosła się o 40%, chociaż ilość złowionych ryb wzrosła zaledwie o kilka tysięcy kg.

Podstawowym gatunkiem połowów w dalszym ciągu były ryby płaskie, a właściwie jeden z tych gatunków: stornia. Intensywność połowów płastug z roku na rok zwiększa się. Od kilku lat obserwujemy stałą zwyżkę. W sierpniu 1927 r. złowiono ich 103,5 ton, 1928 r. — 143,7 ton, 1929 r. — 170,3 ton i 1930 r. — 209,1 ton. Objaw ten — dodatni z ogólnego punktu rozwoju rybactwa — jednak wyczerpuje rybostan przy wodach przybrzeżnych i jest mało pocieszający. Trzeba bowiem wiedzieć, iż duża liczba naszych rybaków opiera swój byt na połowach płastug i za kilka lat może ich zabraknąć.

Sierpień jest pierwszym miesiącem intensywniejszych połowów węgorzy w sezonie jesiennym. Zajmują one w sprawozdawczym miesiącu drugie miejsce w ogólnych połowach. Już w lipcu podzielili rybacy wybrzeże na poszczególne maszoperje i rozpoczęli stawiać więcierze. W sierpniu w użyciu był cały zapas więcierzy, a dzięki burzliwej pogodzie, połowy węgorzy wypadły nieźle.

Inny sezonowy gatunek — makrele — łowi się w tym roku bardzo źle. Jak wiadomo ryba ta lubi wody ciepłe i spokojne, a dni takich w sierpniu było bardzo mało, wskutek czego i ryba przy naszych brzegach zjawiła się w niewielkiej ilości.

Przy końcu miesiąca zaczęły się już ukazywać śledzie przy cyplu helskim, na zwykłych miejscach tarła, ale jest ich jeszcze mało. Obfitsze połowy spodziewane są dopiero we wrześniu.

Zdobycz wątłuszy i kwapów była średnia. To samo można powiedzieć o rybach słodkowodnych. Wprawdzie zdobycz szczupaków nieco zwiększyła się w stosunku do poprzedniego miesiąca, ale zato spadła zdobycz płotek i okoni.

Jako ciekawy szczegół należy zanotować złowienie w zatoce ok. 20 kg. sandaczy, ryby ściśle słodkowodnej, zapędzonych do morza widocznie przez prądy wiślanej wody.

Rezultaty sierpniowych połowów według poszczególnych gatunków i w porównaniu z sierpniem roku ubiegłego przedstawiają się jak niżej:

Gatunek	Ilość w kg.		Wartość w zł	
	Sierpień 1930	Sierpień 1929	Sierpień 1930	Sierpień 1929
Makrele	1.990	17.973	7.960	44.932
Płastugi	209.089	170.305	256.262	223.901
Śledzie	8.800	15.684	13.200	21.958
Węgorze	20.412	23.381	102.060	112.229
Łososie	1.360	1.658	7.425	9 828
Wątłusze	7.880	15.180	10.244	15.180
Kwapy	7.160	9.225	10.740	11.070
Słodkowodne	6.153	11.937	17.988	37.938
Razem:	262.844	265.343	425.879	477.036

Równocześnie połowy według poszczególnych obwodów rybackich wypadły:

Nr. obwodu	Obwód wsie od — do	Ilość w kg.		Wartość w zł	
		Sierpień 1930	Sierpień 1929	Sierpień 1930	Sierpień 1929
1.	Hel	67.530	70.136	89.436	100.124
2.	Gdynia—Orłowo	85.662	86.265	115.721	120.436
3.	Jastarnia — W. Wieś	63.634	49.860	135.993	136.308
4.	Obłuże—Puck—Swarzewo Chłapowo—Karwia	46.018	59.082	83.729	120.168
	Razem:	262.844	265.343	424.879	477.036

Rybołówstwo jeziorowe i rzeczne.

W. K.

Walka z kryzysem rybackim w Prusach Wschodnich.

Znaną jest rzeczą, że Niemcy w swojem zacietrzewieniu politycznem chwytają każdą sposobność, aby przypominać światu, jak wielka im się dzieje krzywda od czasu stworzenia „korytarza" i że stan taki, jako wołający o słuszną pomstę do nieba, musi w najbliższym czasie ulec zasadniczej zmianie. Takim właśnie pretekstem do wylewania gorzkich łez na temat „zbrodni wersalskiej" jest artykuł, który się ukazał w rybackiem piśmie niemieckiem „Grünes Korrespondenzblatt", gdzie autor, pisząc o nędzy wśród rybaków w Prusach Wschodnich, widzi główną przyczynę ich niedoli w istnieniu „korytarza", poczem konstatując pewną poprawę w ich obecnej sytuacji, raduje się na myśl, że „silna rzesza rybacka w Prusach, wzmocniona gospodarczo, stanie się z czasem mocnym bastjonem przeciw Polsce na zagrożonym Wschodzie". Że jednak wspomniany artykuł zawiera ciekawe dane, dotyczą-

ce prac, przeprowadzonych w ostatnich czasach **ku podźwignięciu rybaków z nędzy,** w jakiej się znaleźli po utracie rynków zbytu skutkiem wojny celnej między Polską i Niemcami, warto poświęcić mu trochę uwagi bez względu na wojowniczy ton i niedwuznaczne pogróżki, zawarte w artykule.

Otóż autor konstatuje na wstępie, że kwitnące niegdyś rybołówstwo Prus Wschodnich, obejmujące 516.000 morgów, **poczęło po wojnie chylić się gwałtownie ku upadkowi, utraciwszy rynki zbytu w Polsce,** która po wprowadzeniu racjonalnej gospodarki na swoich wodach zamknęła wwóz dla produkcji niemieckiej.

Wobec zbliżającej się katastrofy Związek rybaków Prus Wschodnich, jako jedna z najlepiej funkcjonujących zawodowych organizacyj na terenie Rzeszy, powziął decyzję ratowania zagrożonych placówek, pracując nad uzyskaniem kredytów, któreby pozwoliły na zmianę systemu gospodarczego w rybołówstwie Prus Wschodnich, **polegającej na wprowadzeniu hodowli szlachetnych gatunków** zamiast masowej produkcji ryb tanich, jak okonie, stynki, leszcze, płocie i in. Wysiłki jednak podjęte przez Związek nie dały odrazu pomyślnych rezultatów, gdyż natrafiły na okres inflacji i nieustabilizowanego rynku, wobec czego stan zadłużenia rybaków stale wzrastał, nie przynosząc żadnej istotnej poprawy w ich bycie. Dopiero po stabilizacji marki niemieckiej w 1924 r. starania Związku dopięły celu, poparte gorąco przez Izbę Przemysłowo-Handlową w Allenstein, w której okręgu znajdują się główne centra rybackie.

Inwestycje niezbędne dla przekształcenia gospodarstw rybnych w Prusach Wschodnich zostały wówczas obliczone na 2 R. M. z morgi, czyli wymagały sumy w wysokości zgórą 1 miljona marek niemieckich. Do tego dochodziły jeszcze **koszty budowy szeregu wylęgarni,** jak również nowoczesnych urządzeń dla przechowywania narybku, co pociągnęło za sobą wydatek dalszych 500 tys. mk. niem. Suma ta została pokryta przez skarb państwa przy udziale instytucyj samorządowych i samego Związku rybackiego, przyczem rząd niemiecki, doceniając znaczenie gospodarcze i polityczne silnego rybyłówstwa w Prusach Wschodnich, zobowiązał się do udzielania dalszych zasiłków w latach następnych. Praca podjęta przez **zrzeszone rybactwo Prus Wschodnich była istotnie olbrzymia,** gdyż należało obok innych zamierzeń pomyśleć o **zorganizowaniu przetwórni, która** użytkowałaby pewną ilość towaru na miejscu, o wyszukaniu rynków zbytu i zapewnieniu stałej dostawy, co znów wymagało **instalacji odpowiednich basenów, w których byłyby przechowywane ryby,** dostarczane przez drobnych przedsiębiorców. Związek rybacki uważał również za konieczne pomyśleć o zorganizowaniu transportu ryb zapomocą samochodów ciężarowych i o wyposażeniu szkoły rybackiej we wszelkie nowoczesne urządzenia, które dawałyby rybakom możność kształcenia się w sposób najbardziej racjonalny w ich zawodzie.

W latach 1927—29 większa część zakreślonych planów została urzeczywistniona. Obsada jezior w szlachetne gatunki postąpiła szybkim krokiem naprzód, **pobudowano wylęgarnie, składnicę sieci, samochody ciężarowe dla transportu ryb** kursują obecnie we wszystkich kierunkach, a szkoła rybacka w Lötzen prosperuje znakomicie. Kredyty napływają rok rocznie i w roku bieżącym rząd niemiecki wyasygnował 200.000 marek na cele rybactwa słodkowodnego w Prusach Wschodnich. Maluczko, a praca i kapitał włożone w odbudowę pruskiej gospodarki rybackiej zaczną się grubo opłacać. Sądząc bowiem z wywodów autora, wystarczy tylko przypuścić, że każda morga zalewu wyprodukuje przeciętnie 20 f. ryb szlachetnych w cenie 60 fen. za funt, to uzyskana suma z mnożenia $20 \times 60 \times 516000$ stanowić będzie 6.192.000 R. M.

Czyż z tego mnożenia nie wynika jasno, że i bez rewizji granic interesy rybaków w Prusach Wschodnich mogą znakomicie prosperować? A z drugiej strony, że należałoby naszym rybakom i organizacjom rybackim wzorować się na rybactwie w Prusach Wschodnich przy leczeniu rozmaitych niedomagań powojennych.

Kronika.

Rybołówstwo jeziorowe w sierpniu.

Najwięcej uprawiano połowy przy pomocy przywłoki i wontonów, któremi łowiono przeważnie płocie, okonie i wzdręgi. Na jeziorach głębokich połowy wontonami udawały się najlepiej w okolicach głębokich, nadwodnych zarośli, a na jeziorach płytkich — w miejscach głębokich.

Połowy przywłoką odbywały się normalnie (w tym miesiącu jest sezon połowu przywłoką) z wynikami średniemi. Głównie udawały się nocne połowy przywłoką na jeziorach płytkich, gdzie w tym roku w lecie, z powodu suszy i ciepła wygniły rośliny podwodne, co spowodowało zanieczyszczenie wody, przeważnie przy brzegach. Ryby w tych wypadkach uchodziły do naj-

głębszych miejsc, gdzie woda była chłodniejsza i czyściejsza niż przy brzegu i z łatwością dały się łowić.

W początku miesiąca łowiono jeszcze żakami, lecz później z powodu lichych połowów sieci te zbierano na składy zimowe. Niezłe też wyniki dawały połowy objazdami na krześliskach (gajna).

W wolnym od połowów czasie przygotowywano narzędzia do połowów jesiennych i zimowych. **F. P.**

Hala rybna w Gdyni.

W roku bieżącym zostanie otwarta w Gdyni wielka hala rybna, koszt budowy której wyniesie 1,5 milj. zł. Z chwilą otwarcia hali, Gdynia stanie się punktem skupiającym na wybrzeżu polski handel rybami morskiemi, podczas gdy dotychczas głównym odbiorcą naszych połowów byli kupcy gdańscy. Szczegółowy opis hali wraz z planem zostanie podany w następnym numerze.

Związek przemysłu rybnego w Wieleniu.

W Więleniu n. N., tuż nad granicą niemiecką, istnieje pokaźny przemysł rybny, reprezentowany przez szereg przedsiębiorców zajmujących się wędzeniem i marynowaniem śledzi świeżych, nazywanych z niemiecka „zielonych", pochodzących z połowów niemieckich, angielskich, szkockich, norweskich i szwedzkich. Produkty swoje w postaci piklingów, śledzi opiekanych, zawijanych (rollmopsów), delikatesowych i moskalików sprzedają wzmiankowane przedsiębiorstwa na rynku poznańskim, pomorskim oraz w województwach centralnych.

Przemysł rybny w Wieleniu, pracujący dotychczas luźnie, zorganizował się w ostatnich czasach przez powołanie do życia w początku lipca br. „Związku Przemysłu Rybnego". Członkami jego zostały wszystkie zainteresowane przedsiębiorstwa w liczbie 8. Prezesem Związku został p. Brunon Błaszek, właściciel f-my „Noteć".

Celem Związku jest przedewszystkiem obrona interesów zawodowych przez wspólne sprowadzanie surowca, ustalanie jednolitych cen sprzedażnych oraz prowadzenie czarnej listy kupców niewypłacalnych. Poza temi korzyściami czysto zawodowemi istnieją niewątpliwie i inne, które dotyczą konsumentów. Wymienić tu należy przedewszystkiem podniesienie jakości i dobroci towaru oraz ustalenie ceny.

Zainteresowanie rybactwem.

W Nr. 245 Kurjera Warszawskiego znajdujemy artykuł Dr. Sas Jaworskiego p. t. „Rybołówstwo w Polsce", w którym Autor mówiąc o podniesieniu produkcyjności gospodarczej Polski, podkreśla konieczność zwrócenia większej uwagi na rybołówstwo i hodowlę ryb. Powołując się na pracę J. Borowika i B. Dixona „Próba oszacowania produkcji rybnej na wodach", K. Sakowicza i A. Kozłowskiego „Materjały do charakterystyki stosunków rybackich w Polsce" oraz na „Mały Rocznik Statystyczny 1930 r.", Autor podaje krótkie zobrazowanie stanu polskiego rybołówstwa, tak morskiego jak i słodkowodnego i ogólną powierzchnię zalewu. Artykuł kończy się uwagą, że podniesienie wydajności naszych wód podwoiłoby produkcję roczną i przyczyniłoby się przy racjonalnem jej zużytkowaniu do zmniejszenia przywozu.

Opinja niemiecka o budowie portu w Wielkiej Wsi.

„Der Fischerbote" z dnia 1-go sierpnia b. r. podaje obszerną notatkę o polskich planach budowy portu rybackiego na otwartem morzu w Wielkiej Wsi. Koszt budowy rozłożonej na przeciąg 3 lat ma wynosić 10 milj. złotych przyczem port, którego głębokość wynosić będzie 4 m., zostanie zaopatrzony w dwa mola ochronne. W ten sposób Wielka Wieś stanie się punktem koncentrującym nietylko rybołówstwo morskie, lecz i przybrzeżną żeglugę, zapobiegając zbytniemu obciążeniu portu gdyńskiego. „Der Fischerbote" podkreśla z naciskiem żywe zainteresowanie Polski sprawą morza, sięgające przezornie w dalszą przyszłość. Mowa jest również przy tej sposobności o mającej się ku końcowi budowie portu rybackiego w Gdyni, którego zadaniem jest uniezależnienie polskiego rybołówstwa morskiego od kupców gdańskich. Zwracając uwagę na rozwój portu helskiego i budowę portu w Jastarni, Autor notatki przewiduje w związku z budową portu w Wielkiej Wsi, powstanie w najbliższych czasach silnego rybołówstwa dalekomorskiego w Polsce, przyczem zaznacza, że pierwsze kroki zostały już poczynione w związku z nabyciem przez Morski Instytut Rybacki doświadczalnego kutra w Danji. Autor uważa wybór Wielkiej Wsi na budowę portu za wyjątkowo szczęśliwy ze względu na doskonałe położenie tego punktu na linji kolejowej, wiodącej z Helu, po której kursuje kilka pociągów pośpiesznych do Warszawy, dzięki czemu transport towaru do stolicy będzie mógł się odbywać w szybkiem tempie. Notatka kończy się uwagą, że port w Wielkiej Wsi stanie się niebawem schroniskiem dla licznej floty rybackiej państwa polskiego.

Wspaniałe wyniki szwedzkiej propagandy.

Według doniesień prasy szwedzkiej, Komitet propagandowy spożycia ryb morskich w Szwecji, który powstał dzięki prywatnej inicjatywie, poszczycić się mógł w roku ubiegłym zdumiewającemi wprost wynikami. Zwłaszcza konsumcja makreli wzrosła w tak znacznym stopniu, że Komitet zamierza wydać obecnie 60.000 broszur z przepisami przyrządzania tej ryby w związku z olbrzymiem zapotrzebowaniem. Podobno rząd szwedzki ma przedstawić na najbliższem posiedzeniu sejmu wniosek o udzielenie Komitetowi na ten cel odpowiedniej subwencji.

Wycieczka pruskich rybaków do Danji.

W czasie od 18 do 24 sierpnia r. b. zorganizowana została z inicjatywy Pruskiej Izby Rolniczej przy poparciu Ministerstwa Rolnictwa wycieczka naukowa do Danji, w której wzięli udział pruscy rybacy z wybrzeża. Wycieczka miała na celu zapoznanie uczestników z całokształtem zagadnień rybackich w Danji, a zwłaszcza z metodami połowu, z przeróbką ryb i organizacją handlu spółdzielczego. Zaznajomiono się również z warunkami zbytu na rynku w Kopenhadze i niektórych większych miastach duńskich, przyczem prasa niemiecka podkreśla z uznaniem serdeczne przyjęcie, jakiego doznali uczestnicy wycieczki ze strony przedstawicieli miejscowych władz i organizacyj rybackich.